

Cottage Pie: comfort food met een landelijke charme.

👤 6 personen

🕒 1.5 uur



Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Ingrediënten

Voor de aardappelpuree

- 1.5 kg kruimige aardappels
- 50 gr roomboter
- 75 ml volle melk
- 2 tl nootmuskaat
- zout en peper naar smaak
- Geraspte Engelse cheddar
- Optioneel: Peterselie als topping

Voor de vulling

- 600 gr rundergehakt (80/20 vet - vlees verhouding)
- 2 witte uien, gesnipperd
- 1 grote winterpeen, in kleine blokjes
- 4 -6 tenen knoflook, geperst
- 2 el tomatenpuree
- 1 el Worcestershiresaus
- 200 ml runderfond

- 100 ml rode wijn, gebruik een goede!
- 1 el bloem
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- Erwten
- Peper en zout naar smaak

Benodigdheden

- BBQ met deksel
- Leren BBQ handschoenen
- Petromax Gietijzeren Grill Skillet Ø35cm met twee handvatten
- Spuitzak
- Aardappelstamper

- 1. Voorbereiding: Stel de kamado in op ongeveer 200°C indirect. Kook de aardappelen gaar in gezouten water en maak er puree van met boter, melk, zout en nootmuskaat. Zet apart.
- 2. Vulling maken: Zet de skillet op het directe vuur boven open kolen (±200–220°C). Bak het gehakt rul, voeg ui, wortel en knoflook toe. Voeg tomatenpuree toe en bak even mee om te ontzuren. Strooi de bloem erover en roer goed door. Blus af met wijn en bouillon. Voeg Worcestershiresaus, kruiden en paprikapoeder toe. Laat ±10 min sudderen tot het iets is ingedikt. Roer de erwten er op het einde door.
- 3. Opbouwen: Haal de skillet van het directe vuur, strijk de vulling glad. Verdeel de aardappelpuree erover en strooi eventueel geraspte cheddar bovenop.
- 4. Bakken (indirect): Voeg een chunk rookhout toe voor een lichte rooksmaak. Plaats de skillet op het indirecte rooster (200°C). Sluit de deksel en bak ±30–40 minuten, tot de puree goudbruin is en de randen borrelen.
- 5. Serveren: Laat de Shepherd's Pie 10 minuten rusten voordat je opschept — zo blijft hij mooi in lagen.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl